Busca este producto en Gatoo.es

www.gatoo.es

Gatoo.es es una plataforma del grupo Sanelmann.

GARHE

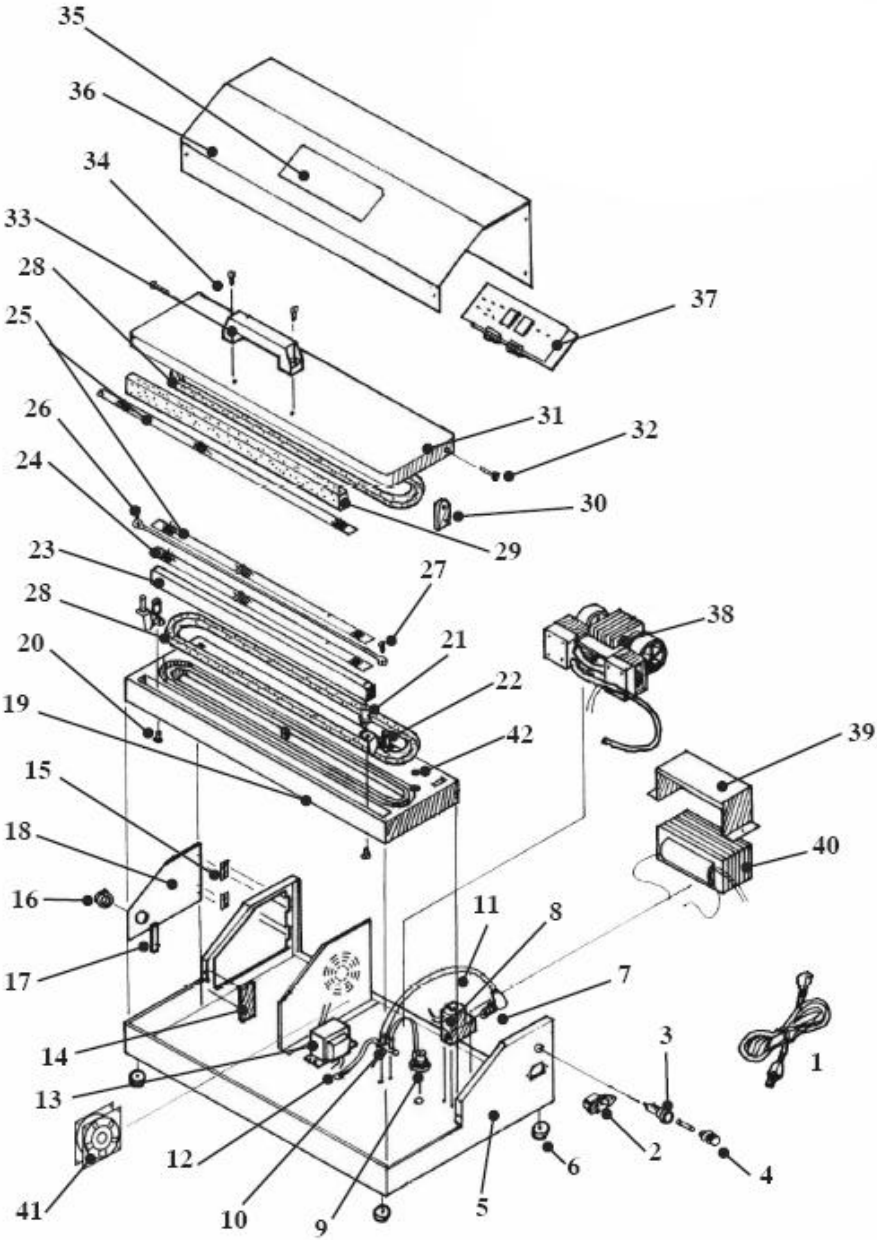
GARANTIA

ENVASADORA AL VACÍO

MAXIVAC

MANUAL DE INSTRUCCIONES

DETALLE DEL DESPIECE



1. Cable eléctrico
2. Toma para cable eléctrico
3. Porta-fusible
4. Fusible 10 Amp
5. Carcasa inferior
6. Pie de goma (x6)
7. Conector válvula de escape
8. Válvula de escape
9. Sensor de vacío
10. Conector 4 vías
11. Tubo válvula de escape
12. Tubo cámara de vacío principal
13. Transformador pequeño
14. Tope puerta cajetín
15. Bisagra puerta cajetín
16. Manilla puerta cajetín
17. Imán cierre puerta cajetín
18. Puerta cajetín
19. Cuerpo inferior cámara de vacío
20. Tornillo M4x6 barra de sellado (x2)
21. Espaciador barra de sellado
22. Abrazadera barra de sellado
23. Base aluminio barra de sellado
24. Aislante base barra de sellado
25. Cinta de teflón (x3) (2+1 repuesto)
26. Resistencia barra de sellado
27. Tornillo resistencia (x2)
28. Junta goma cámara de vacío (x2)
29. Tope sobre barra de sellado
30. Bisagra tapa cámara de vacío
31. Tapa cámara de vacío
32. Tornillo M5x25 tapa cámara vacío (x2)
33. Asa tapa cámara de vacío
34. Tornillo M5x15 asa tapa de vacío
35. Display panel de control
36. Carcasa superior
37. Placa electrónica
38. Bomba de vacío de pistón doble
39. Abrazadera transformador grande
40. Transformador grande
41. Ventilador
42. Interruptor tapa (bloqueado)

Felicidades por la compra de su envasadora al vacío MAXIVAC!

Este aparato combina un diseño innovador de gran precisión con el empleo de materiales de la máxima calidad, lo que unido a su bomba de doble pistón le permiten obtener una potencia y calidad de vacío excepcionales para una máxima garantía en la conservación de sus alimentos.

Su tapa transparente permite observar todo el proceso y asegurarse del correcto posicionamiento de la bolsa, mientras que la máxima sencillez de los controles digitales que incorpora el aparato logran dotarlo de un funcionamiento prácticamente intuitivo.

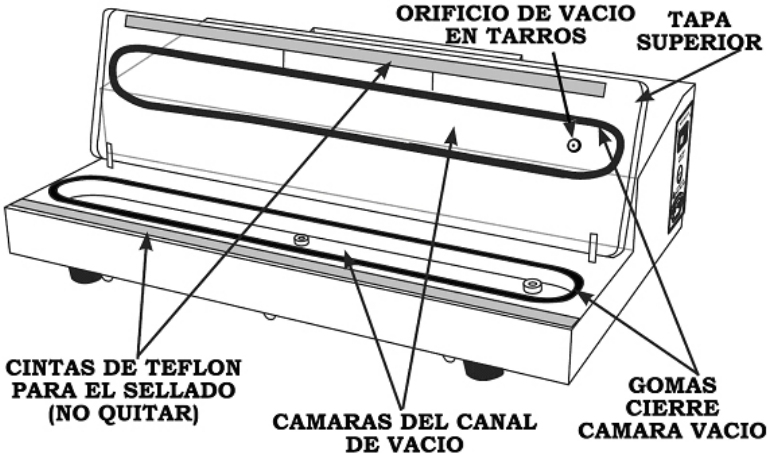
Recuerde que el envasado al vacío consigue retardar la degradación de los alimentos al eliminar el oxígeno causante de su oxidación y es de gran utilidad en combinación con la refrigeración, congelación, enlatado u otros procesos necesarios para la conservación de los mismos durante periodos prolongados, pero no los sustituye.

CONSIDERACIONES PREVIAS

Este aparato presenta un sistema de doble cinta de teflón diseñado para proteger tanto la barra de sellado como las bolsas de vacío. Estas cintas no deben ser nunca retiradas salvo para ser sustituidas por su equivalente en caso de desgaste.

La unidad incluye una resistencia de sellado, un fusible y una cinta de teflón extras, estas piezas sirven como recambio y aunque no es habitual, con el paso del tiempo podría hacerse necesario el cambio de alguna de ellas por motivo de su desgaste con el uso.

IMPORTANTE: Cuando realice el cambio de la cinta de teflón, colóquela bien centrada sobre la resistencia de sellado, la cual, ha de estar limpia y seca, de este modo, asegurara una superficie resultante perfectamente regular para su correcto funcionamiento.


ORIFICIO DE VACIO EN TARROS
TAPA SUPERIOR
CINTAS DE TEFLON PARA EL SELLADO (NO QUITAR)
CAMARAS DEL CANAL DE VACIO
GOMAS CIERRE CAMARA VACIO

Las juntas de goma que aseguran la correcta estanqueidad de la cámara de vacío están sobredimensionadas para ofrecer una mayor durabilidad, por lo que si comprueba que el proceso de sellado no comienza con normalidad aplique algo de presión sobre la tapa para asegurar una mayor estanqueidad entre las partes superior e inferior de la cámara de vacío.

Esta unidad incorpora un ventilador interno diseñado para mantener la unidad fría incluso durante su uso prolongado. Este ventilador se activa de manera automática en cuanto se conecta la unidad, por lo que si no se va usar se recomienda desconectarla para evitar que trabaje y consuma de manera innecesaria.

PRECAUCIONES, MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y asegúrese de que se maneja siempre bajo una supervisión adecuada.
- Tenga cuidado al tocar las cintas de teflón o la barra de sellado, ya que pueden estar muy calientes y causar quemaduras.
- Antes de limpiar o desmontar la unidad asegúrese de apagarla y desconectarla de la red.
- No sumerja la unidad, la use cerca de superficies mojadas o calientes ni la lave nunca en el lavavajillas.
- Tenga cuidado de no dañar las cintas de teflón que protegen los elementos de sellado.
- Aunque puede limpiar el cuerpo de la unidad con un limpiador doméstico en spray y toallitas de papel, es recomendable un limpiador específico para acero inoxidable.
- Para la tapa acrílica transparente puede usar un paño húmedo o, aún mejor, un limpiador específico para plásticos transparentes. En cualquier caso evite el uso de agentes abrasivos, ya que pueden deteriorar la tapa reduciendo su transparencia.

PANEL DE CONTROL

- **Botón de Encendido ON-OFF**: Una vez conectada a la red de suministro la unidad se activa apretando el botón ON-OFF de la parte inferior izquierda del panel de control, momento en el que el indicador de encendido situado justo encima pasará de rojo a verde para indicar que la unidad está operativa.

- **Botones de Vacío:**

  - **Bolsas:** Este botón activa el ciclo de extracción del aire en las bolsas, iniciando automáticamente el proceso de sellado en cuanto la unidad detecta que el vacío se ha completado.

    El indicador central lucirá en rojo durante todo el proceso de vaciado, proceso que se mantiene activo también durante el breve ciclo de sellado, durante el cual lucirá también en rojo el indicador de sellado de la parte derecha.

    El proceso se habrá completado cuando ambos indicadores se hayan apagado y la tapa superior quede desbloqueada de manera automática.

  - **Tarros:** Esta función requiere el uso de los tarros o las tapas especiales para envasado y de un tubo de vacío no suministrados con la unidad, un extremo de dicho tubo debe de introducirse en el orificio de la parte derecha de la tapa superior transparente de la unidad y su otro extremo ha de introducirse en la válvula de la tapa del propio tarro a vaciar.

    Al pulsar este botón se activa el ciclo de extracción de aire especial para tarros, ciclo automático que omite la función del sellado, ahora innecesaria, y que concluye cuando la unidad detecta que el proceso de vacío se ha completado.

    Esta vez el indicador central lucirá en verde durante todo el proceso de vaciado, pasando a apagarse cuando la unidad detecta que el proceso de vacío se ha completado. La tapa superior transparente se desbloqueara en cuanto se abra la tapa de vacío del tarro o se desconecte el tubo de dicha tapa.

IMPORTANTE: Si se pulsara el botón de vacío para Tarros por error sin que antes se hubiera introducido el tubo de vacío en el orificio de la parte derecha de la tapa superior transparente, es aconsejable parar el proceso de vacío pulsando el botón on/off, en cambio, si el proceso ya hubiera finalizado y la tapa de la unidad hubiera quedado bloqueada, habría que desbloquearla pulsando la bola metálica que se encuentra en el orificio de la parte derecha de la misma, para ello, habría que introducir un objeto con punta en dicho orificio con el objeto de permitir entrar el aire que permitiera el desbloqueo de la misma.

Set tarros

(Accesorio no suministrado con la unidad)

Tapa Universal Tarros

(Accesorio no suministrada con la unidad)

Tubo Vacío Tarros

(Accesorio no suministrado con la unidad)

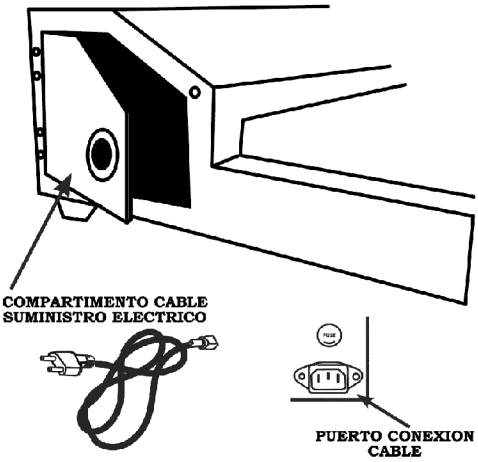
- **Botón de Sellado**: Aunque como ya hemos explicado éste es un proceso totalmente automatizado, el sellado también puede accionarse manualmente en cualquier momento para evitar que una excesiva presión de vacío pueda dañar productos frágiles.

  Este botón detiene inmediatamente el proceso de vacío e inicia el de sellado, activando brevemente el indicador rojo de la parte derecha hasta que, una vez finalizado el proceso, éste se apaga y la tapa superior se desbloquea de manera automática.

INSTRUCCIONES DE USO

Para unos resultados óptimos es importante partir de una posición de trabajo cómoda, colocando la unidad sobre una superficie plana y seca que deje también sitio suficiente para el producto a envasar y que éste no cuelgue de la unidad tirando con su peso de la bolsa.

Una vez ubicada la unidad, extraiga el cable del cajetín situado en la parte izquierda, inserte su extremo hueco en el puerto situado en la parte derecha y conecte el otro extremo a la red de suministro, con lo que se activará el piloto rojo situado sobre el botón ON-OFF que indica que la máquina está conectada a la red.



Active la unidad mediante el botón ON-OFF, lo que hará que el piloto de encendido pase a verde indicando que la unidad está operativa y se activará el ventilador interno que refrigera la unidad.

¡ATENCIÓN!

Esta unidad incorpora un sistema automático de protección ante posibles sobrecalentamientos por uso intensivo que la desactiva antes de que pueda resultar dañada. En caso de que esto suceda desconecte la unidad y facilite su refrigeración dejando la tapa abierta durante unos 20 minutos.

Por el mismo motivo, conviene que la tapa permanezca abierta unos 20 seg. entre usos para facilitar que la resistencia se enfríe.

Coloque el producto a envasar en la bolsa dejando al menos unos 5 cm. libres en la parte superior para que el extremo de la bolsa quede cómodamente alojado en el canal de vacío sin que el producto tire en exceso de la bolsa ni choque contra la unidad.

El extremo abierto debe quedar siempre completamente inscrito en el canal de vacío que se forma entre los bordes de la junta de goma pero sin llegar a cubrir el orificio central por donde se absorbe el aire.

ORIFICIO DE VACIO TARROS
DEJAR 5CM DE BOLSA LIBRE
ORIFICIO DE VACIO BOLSAS
COLOCARLA EN EL CANAL SIN TAPONAR EL ORIFICIO

Una vez colocada la bolsa cierre la tapa transparente y presione el botón para el vacío en bolsas ejerciendo una ligera presión sobre la tapa hasta que la propia fuerza del vacío la mantenga cerrada. La unidad completará el proceso de vacío y posterior sellado de manera automática tal y como se explica en el apartado anterior.

<u>IMPORTANTE</u>: Este aparato sólo permite el uso de bolsas y rollos de tipo gofrado especiales para el envasado al vacío mediante extracción externa.
Para una mayor garantía recomendamos usar siempre el consumible marca GARHE, seleccionado por nuestra firma por considerarlo el de mejores resultados.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Si el piloto rojo que indica que la unidad está conectada a la red no se activa compruebe que el cable esté debidamente conectado tanto al puerto de la unidad como a la red de suministro y extraiga el fusible, situado a la derecha sobre dicho puerto, para comprobar si puede haberse fundido, en cuyo caso debe ser sustituido por otro fusible estándar de 10 amperios.
- Si a pesar de iluminarse dicho piloto rojo el botón ON-OFF no responde puede que la unidad haya sido desactivada por el sistema de protección contra sobrecalentamientos, debiendo dejarla descansar desconectada y con la tapa abierta durante unos 20 min.
- Si la bomba y el indicador de vacío se activan pero no se extrae aire de la bolsa asegúrese de que está correctamente colocada dentro del canal de vacío y no obtura el orificio de vaciado. Si a pesar de todo sigue sin completarse el proceso de vacío puede que la bolsa tenga algún defecto, así que asegúrese usando otra distinta. En cualquier caso recuerde que es necesario presionar sobre la tapa al comienzo de cada proceso de vacío para asegurar una completa estanqueidad hasta que la propia presión de vacío generada la mantenga cerrada.
- Si el proceso se completa pero comprueba que sigue quedando aire en la bolsa asegúrese de estar usando bolsas de envasado de la suficiente calidad, ya que existen en el mercado bolsas gofradas de baja calidad cuyo dibujo es tan tenue que no permite el adecuado paso del aire durante el proceso de vaciado, provocando que los sensores de las envasadoras interpreten que han extraído todo el aire cuando en realidad no es así. Para evitarlo le recomendamos utilice siempre consumible original de la marca GARHE.
- Si el sellado es tan fuerte que no sólo cierra la bolsa, sino que llega a atravesarla o deja residuos de plástico derretido sobre la cinta de teflón asegúrese también de estar usando bolsas o rollos especiales para envasar al vacío de la suficiente calidad. Compruebe también si las cintas de teflón que protegen la zona de sellado tanto sobre la barra inferior como en la tapa superior pueden haberse desgastado con el uso y presentar una superficie irregular, en cuyo caso deben ser reemplazadas.

GARANTÍA

En cumplimiento de la Ley 23/2003, de 10 de julio, de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo, GARHE, SA garantiza tanto este producto como los componentes suministrados durante un plazo de 2 años, periodo en el que se compromete a cubrir el coste de la reparación, ya sean piezas o mano de obra, de cualquier defecto de fabricación, para lo cual deben dirigirse al distribuidor que les suministró el producto, quien se encargará de coordinar con nuestro servicio técnico.

Esta garantía sólo se aplica para este caso, bajo la premisa de que el producto es tratado correctamente y siempre de acuerdo con las instrucciones de uso, no pudiendo cubrir daños por manipulaciones indebidas o realizadas por personal no autorizado ni las piezas que resulten deterioradas por el desgaste en el normal uso del mismo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

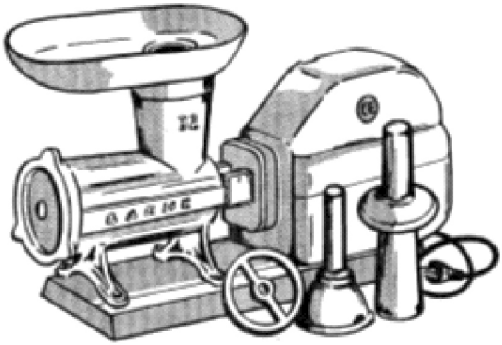
El abajo firmante, en representación de GARHE, SA y bajo su propia responsabilidad, declara que la presente Envasadora al Vacío modelo MAXIVAC es conforme a las normas y directivas aplicables en la CEE, en especial las directivas 2006/42/EC sobre Maquinaria, 2006/95/EC sobre Aparatos de Baja Tensión y 2004/108/EC sobre Compatibilidad Electromagnética.

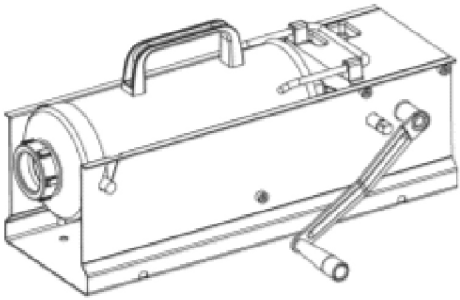
Gorka Garmendia
Administrador
GARHE, S.A.

GARHE,SA

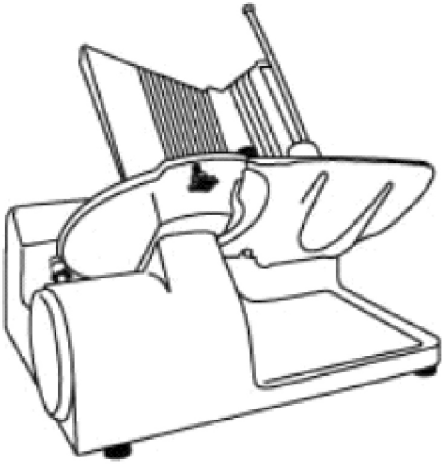
ESPECIALISTAS EN LA MATANZA DEL CERDO ARTESANAL DESDE 1980

PICADORAS ELECTRICAS	EMBUTIDORAS





CORTADORAS DE FIAMBRE	ENVASADORAS AL VACIO



GARHE
GARANTIA

B° Boroa s/n 48340 Amorebieta (Vizcaya)
Tel. +34-94-6733971 Fax.+34- 94-6734046
E-Mail garhe@garhe.com
WWW.GARHE.COM